

東京衛生病院

電化厨房と真空調理を活用した
 「プリクックシステム」で、
 病状に合わせた最適な食事提供を推進



そのヒミツは…?



● 栄養科
 科長
 岩井 達氏

当院では、厨房の全面改装に際し、患者さまへの対面サービスの充実をコンセプトに掲げ、配膳や栄養スクリーニング等により多くの時間を割けるよう、真空調理の効果的な活用をベースとする「プリクックシステム」を導入しました。その結果、調理から配膳までのタイムラグが少なくなり、適温提供の面でも大きな成果が得られました。治療効果を高めるためには、患者さま一人ひとりの病状に合わせた食事の提供が不可欠ですが、このシステムでは配膳直前に加熱を行うため、刻々と変わる

る患者さまの要望にも、的確に対応することができます。厨房面積は、従来よりも小さくなりましたが、ホテルパン中心の調理に切り替えたことで鍋釜の収納スペースが省かれ、新たな調理スペースを創出できたので不便はありません。また今後、最新の厨房機器を導入する場合、電化厨房なら床下のガス配管工事が不要な点も、大きな魅力です。



■ 真空包装機

調理された食材は真空包装し、冷蔵・冷凍保存されます。



■ 電気スーピークッカー

冷蔵・冷凍保存された食材は、提供直前に湯煎器やスチコンで再加熱。個別食・選択食メニューにも柔軟に対応できるうえ、食材のロスも防げます。



厨房機器設備

1. スチームコンベクションオープン
3φ200V 20.5kW×2台
2. プラストチラー 3φ200V 3.1kW×3台
3. 真空包装機 3φ200V 2.0kW×1台
4. 氷水冷却機 3φ200V 1.8kW×1台
5. 電気スーピークッカー 3φ200V 4.5kW×2台
6. 電気立体炊飯器 3φ200V 18.0kW×1台
7. IH調理器 3φ200V 9.0kW×1台
8. スチームコンベクションオープン
3φ200V 12.5kW×1台
9. IH調理器 3φ200V 6.0kW×2台
10. 電気クッキングケトル
3φ200V 15.3kW×1台
11. 食器洗浄機 3φ200V 44.55kW×1台
12. 電気ゆで麺器 3φ200V 6.0kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介


昭和4年に開設され、79年の歴史に彩られた東京衛生病院は、一般の診療科に加えホスピスやリハビリテーション科をもつ病床数186床の病院です。敷地内には「附属教会通りクリニック」「附属歯科クリニック」が、道路を挟んだ向かい側に在宅ケアセンターが併設されています。東京衛生病院では、開設当初から患者さまや職員への栄養指導を重視し、植物性食品を中心とする「穀菜果食(卵乳菜食)」を導入。妊産婦を対象とする「WIC Mama」や「WIC Baby」などの栄養教室・離乳食相談も実施しています。また、開放感に溢れた新病棟7Fのカフェテリアレストランでは、好きな料理を必要な量だけ取り分けて喫食できる先進的な食事サービスを楽しむことができます。



- 所在地／東京都杉並区天沼3-17-3
- TEL／03-3392-6502
- ホームページ／<http://www.tokyoeisei.com>

施設概要

■調理食数 550食／日 ■スタッフ数 32人／日 ■厨房面積 250㎡

お問い合わせは  一般社団法人 **日本エレクトロヒートセンター** JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER
 〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734